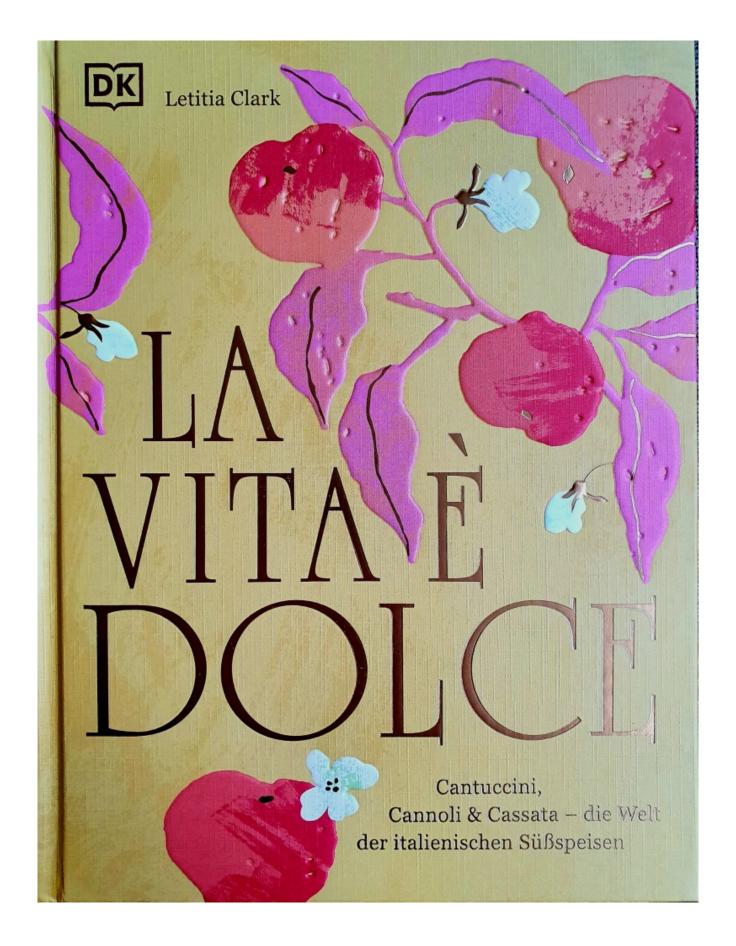
<u>Buchvorstellung: "La vita è</u> <u>dolce" von Letitia Clark</u>



Die letzte Buchvorstellung ist schon eine Weile her, aber von meiner neuesten Bereicherung im Backbuchregal bin ich ganz begeistert! Schon der Titel klang nach einem perfekten Buch für Naschkatzen: "Das Leben ist süß". Letitia Clark entführt uns in die Welt der italienischen Süßspeisen und teilt ihre "verführerischen Lieblingsrezepte aus Italien".

Schon das Vorwort macht mir Letitias Buch sympathisch. Sie schreibt: "Jeder Tag im Leben hat seine eigenen Höhepunkte, wenn es etwas zu essen gibt. Und die Momente, in denen es etwas Süßes gibt, sind oft die süßesten Momente schlechthin". Dem ist kaum noch etwas hinzuzufügen, finde ich. =)

Aber schauen wir mal ins Buch.



Die Autorin macht darin nicht nur mit italienisch inspirierten

Rezepten absoluten Naschhunger, sie verrät auch viel über die italienische Welt der Süßigkeiten, über die Traditionen des Naschens, über die Geschichte von Zutaten oder Rezepten und darüber, was sie mit ihren Rezepten verbindet oder gibt Tipps zu Abwandlungen.



Inhalt

Für jede Naschkatze dürfte hier etwas dabei sein: Das Buch gliedert sich in 7 Kapitel mit Süßem, darunter "Kekse", "Desserts zum Löffeln" und natürlich "Eis".

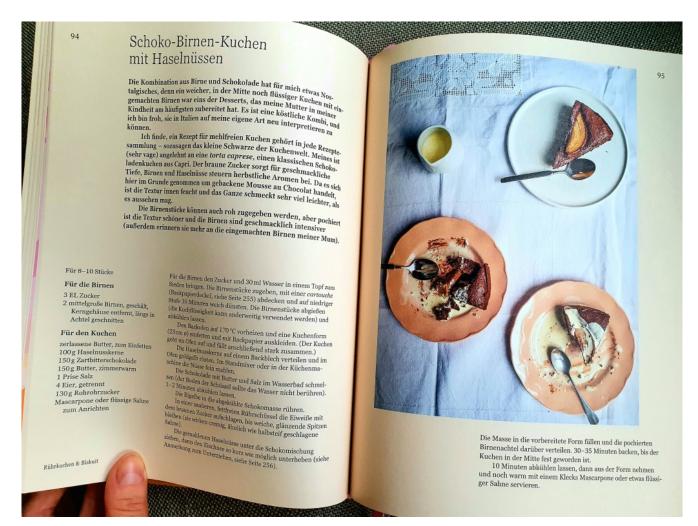
Außerdem findet man dazwischen "Basisrezepte", Infos "Für den Vorrat", "Anmerkungen zu ausgewählten Zutaten", Tipps zur

"Ausstattung", "nützliche Küchentipps", ein wenig "Italienisch für Gourmets" sowie ein Register und eine Bibliografie.

Die Rezepte werden von appetitanregenden Fotos begleitet, auf denen man die italienische Sonne förmlich spürt. Visuelle Impressionen aus Italien und Illustrationen lockern das Buch zusätzlich auf.

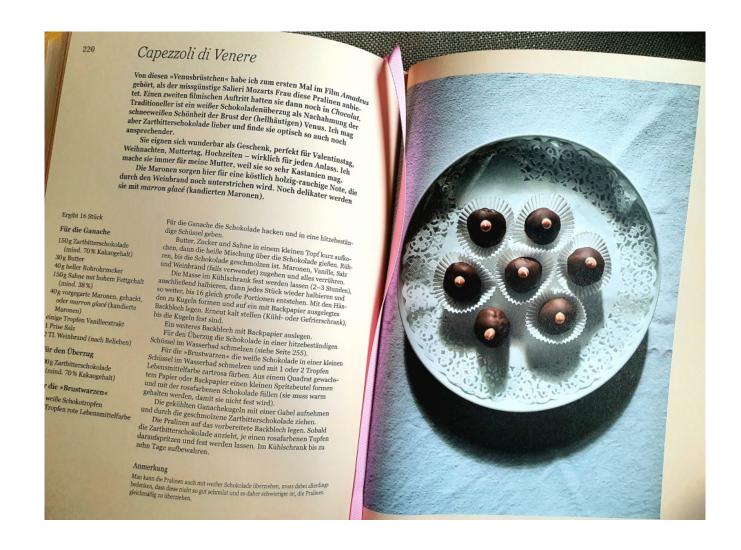


Beim Schmökern möchte man am liebsten sofort ALLES nachmachen – oder nach Italien reisen und sich durch die Konditoreien und Cafés schlemmen. Man bekommt das Gefühl, der Süden läge nur einen Schritt entfernt und man lernt unglaublich viel über die Naschkultur meines Lieblingslandes.



Kostprobe?

Wie gesagt, am liebsten würde ich mich einmal durchs Buch naschen. Aber besonders verlockend klingen für mich eine simple "Crostata", die "Pardulas. Sardische Sommertörtchen mit Ricotta", der "Dunkle Schokoladenkuchen mit Nüssen, Amaretto & Vanille" und die "Capezzoli di Venere", die "Venusbrüstchen" mit Maronen und Schokolade. Ein "Cantuccio", der klassische Mandelkeks, geht natürlich immer, aber davon findet ihr einige Varianten hier im Archiv.



Das Buch ist wirklich eine gelungene Mischung aus traditionellem italienischem Konditorenhandwerk und der Fantasie der Autorin, eine wahre "Ode an die Kunst der Pasticceria, Sinnlichkeit und Freude".

Ihr liebt Süßes und ihr liebt Italien? Dann ist dieses Buch
ein absolutes Muss im Bücherregal! =)

Habt einen süßen Start ins Wochenende und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Letitia Clark

"La vita è dolce. Cantuccini, Cannoli & Cassata — die Welt der italienischen Süßspeisen"

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4341-5

Gebunden, 270 Seiten/ 29,95 Euro

Buchvorstellung: "Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde" von Alison Roman



Wieder mal ein neues Kochbuch in meiner Sammlung aus dem Hause DK: "Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde" von Alison Roman. Die New York Times Kolumnistin präsentiert in ihrem Buch köstliche Gerichte — aus alltäglichen Zutaten sowie hin und wieder einer Geheimzutat -, die man mit Freunden zusammen genießen kann. Bei ihr geht es nicht um Show, sondern um "das entspannte Zusammensein und darum, etwas unkompliziert Leckeres auf den Tisch zu stellen".



Inhalt

"150 leckere Rezepte mit Wow-Effekt — allesamt mit wenig Aufwand zu machen" verspricht das Buch. Die Autorin teilt das Buch in Kategorien auf, die ihrer Meinung nach am wichtigsten sind: Snacks, Salate, Beilagen, Hauptgerichte und Süße Sachen. Natürlich muss nicht jede Mahlzeit durch alle Kategorien vertreten sein, sie sind nur ein guter Richtwert.

Die Kapitel sind noch einmal unterteilt, beispielsweise "Snacktime" in "Dips, Aufstriche und Sachen auf Crackern", "Obst und Gemüse" sowie "Knuspriges und Salziges".

Jedes Kapitel beginnt mit einem doppelseitigen Aufmacherfoto und einem einseitigen Text. Zwischen den Rezepten befinden sich immer mal wieder Texte zu bestimmten Themen, wie zum Beispiel "Wurstparty" oder "Pizzaabend".



Die Rezepte sind leider nicht alle bebildert, die meisten aber schon — und zwar sehr hübsch und appetitanregend. Zu jedem Rezept erfährt man, was für Alison das Besondere daran ist, sie gibt Tipps oder macht Anmerkungen zur Zubereitung oder Abwandlung. Dabei fühlt man sich angesprochen, als würde sie mit Freunden reden, was mir persönlich sehr gut gefällt. Ihre

Sprache ist locker und individuell, gewürzt mit einer Prise Selbstironie (vor allem, wenn es um ihr Steckenpferd Sardellen geht).

Kostprobe?

Viele Gerichte sind mediterran beeinflusst und wirken wirklich unkompliziert, aber trotzdem raffiniert. Köstlich klingen zum Beispiel der "Knofelige Rote-Beeten-Dip mit Walnüssen" oder die "Zerschmetterten Gurken mit gebratenem Knoblauch und Kurkuma".

Viele tolle Gemüse- "Beilagen" machen Appetit: "Harissageschärfte grüne Bohnen mit Kräutern", "Angedrückte Süßkartoffeln mit Ahornsirup und saurer Sahne" oder "Cremiges Blumenkohl-Zwiebel-Gratin".

Bei den "Scharfen, fenchelwürzigen Fleischbällchen in Tomatensauce" würde ich auch nicht nein sagen und der "Schwertfisch mit zerdrückten Oliven und Oregano" sieht fantastisch aus.

Zum Nachtisch noch eine "Sauerkirsch-Sesam-Galette"? Oder "Winzige, salzige, schokoladige Cookies"? Immer her damit!



Für jeden ist etwas dabei: Veganes, Vegetarisches, Fleisch, Fisch.

Mir gefällt das Buch sehr gut, denn es bietet schöne Ideen für eine bunte Tafel köstlicher Gerichte, die man mit Freunden genießen kann — aber auch für alltagstaugliche Gerichte, mit denen man mal was Neues ausprobieren kann.

Die oft mediterrane Leichtigkeit der Gerichte spricht mich ebenfalls sehr an. Euch auch?

Ich hoffe, das Buch weckt euer Interesse und wünsche euch eine genussvolle Woche!

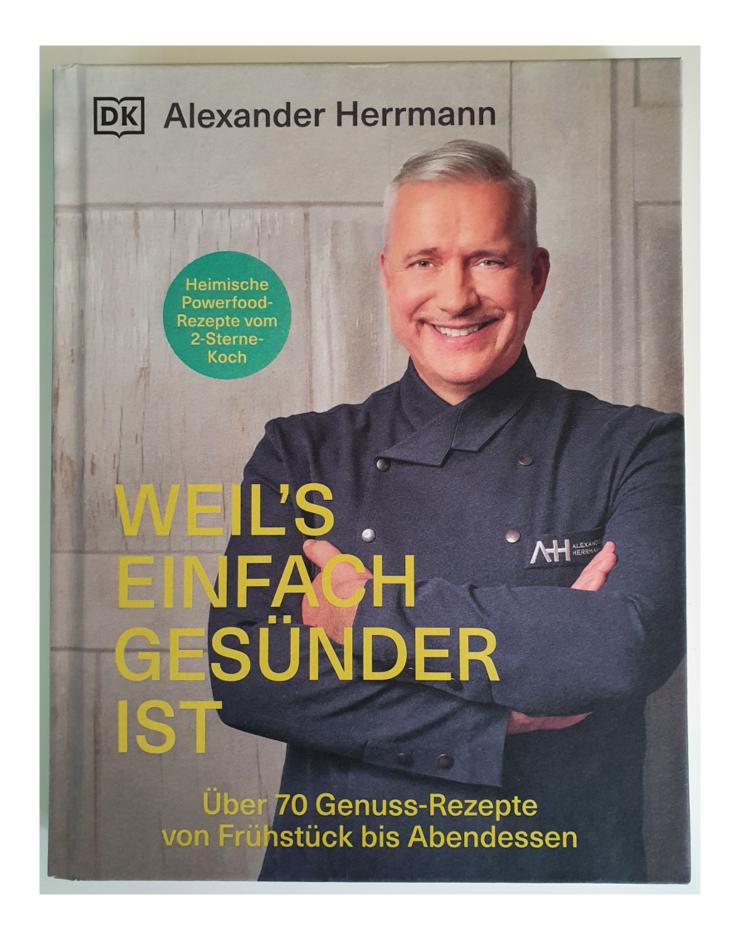
Alles Liebe,

eure Judith

Alison Roman "Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde" DK Verlag ISBN: 978-3-8310-4240-1

Gebunden 29,95 Euro

Buchvorstellung: "Weil's
einfach gesünder ist" von
Alexander Herrmann



"Heimische Powerfood-Rezepte vom 2-Sterne-Koch" verspricht der Titel der letzten Neuerscheinung, die neulich Einzug in meine Kochbuchsammlung gefunden hat. Bei Sterneküche bin ich ja misstrauisch, denn das ist meist aufwendig und für meinen Geschmack zu viel Chichi.

Das "gesund" im Titel machte mich allerdings neugierig und eigentlich mochte ich Alexander Herrmanns Küche sehr gern, als er noch seine kleine, sympathische Kochsendung im BR hatte.

Das Buch überraschte mich dann auch sehr, sehr positiv! Schon im Vorwort holte Alexander mich ab. Da schreibt er von seiner Oma Herta, die 104 Jahre alt wurde – bei bester Fitness und Gesundheit – und sich instinktiv ausgewogen und gesundheitsförderlich ernährte und vieles selbstverständlich fand, was heute ein Trend ist.



Mit Oma Herta als Vorbild hat Alexander Herrmann in diesem Buch über 70 gesunde "Genuss-Rezepte von Frühstück bis Abendessen" gesammelt, die flexible Mahlzeiteneinteilung ermöglichen. Hilfe bekam er dabei von Ernährungswissenschaftlerin Isabell Heßmann.

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 6 Teile. Nach dem Vorwort geht der Autor in der Einleitung auf "gesundes Essen", "intermittierendes Fasten" und Vitalstoffe bzw. Mikronährstoffe ein. Letztere sind in vielen heimischen Nahrungsmitteln enthalten, man muss also nicht zu Obst oder Gemüse aus fernen Ländern greifen.

Vor dem ersten Rezeptekapitel "Start in den Tag" gibt es eine Darstellung der "Top Ten Fette und Öle", denn die richtigen Öle und Fette sind super gesund!

Dann folgt das Kapitel "Hauptmahlzeiten" (bewusst heißen die Kapitel nicht "Frühstück" oder "Mittagessen", da Alexander selbst durch das Fasten beispielsweise erst um 14 Uhr das erste Mal isst und so kulinarisch in den Tag startet). Zwischen den Rezepten gibt es immer mal wieder Doppelseiten mit "Top Tens", beispielsweise Gemüse, Getreide, Kräuter oder Nüsse und Co. Zum Schluss gibt es das Kapitel "Kleine Gerichte" mit leichteren Mahlzeiten für den Abend. Das Buch schließt mit dem Register ab.



Kostprobe?

Vieles spricht mich sehr an und mit Sicherheit werde ich einige Rezepte aus diesem Buch ausprobieren! Da wären zum Beispiel die "Hafer-Beeren-Pancakes mit orientalischem Gewürzhonig", das "Linsenchili mit Kakao und Sauerrahm" oder "Kürbiskernkartoffeln mit Schmorzitronensauce". Oder klingt der "Herzhafte Pistazienaufstrich mit Pfannenbrot" nicht lecker"? Zum Abschluss ein "Grüntee-Bananen-Eis mit heißen Heidelbeeren" wäre auch nicht zu verachten. Zum Schluss gibt es noch ein Rezept für selbst gemachtes Gemüsebrühpulver, das super klingt und für "Dreierlei Mayonnaise ohne Ei", was ich klasse finde, da ich rohes Ei nicht mag.



Die Rezepte sind alle bebildert und sehr übersichtlich. Vieles klingt wirlich alltagstauglich, was mir sehr gut gefällt und mich zum Nachkochen anregt. Auch Fisch und Fleisch sind vertreten, allerdings ist die Mehrheit der Gerichte vegetarisch.

Manche Kreationen überraschen — inspirieren aber auch, Neues auszuprobieren. Von mir bekommt das Buch ein klares "Daumen hoch!".

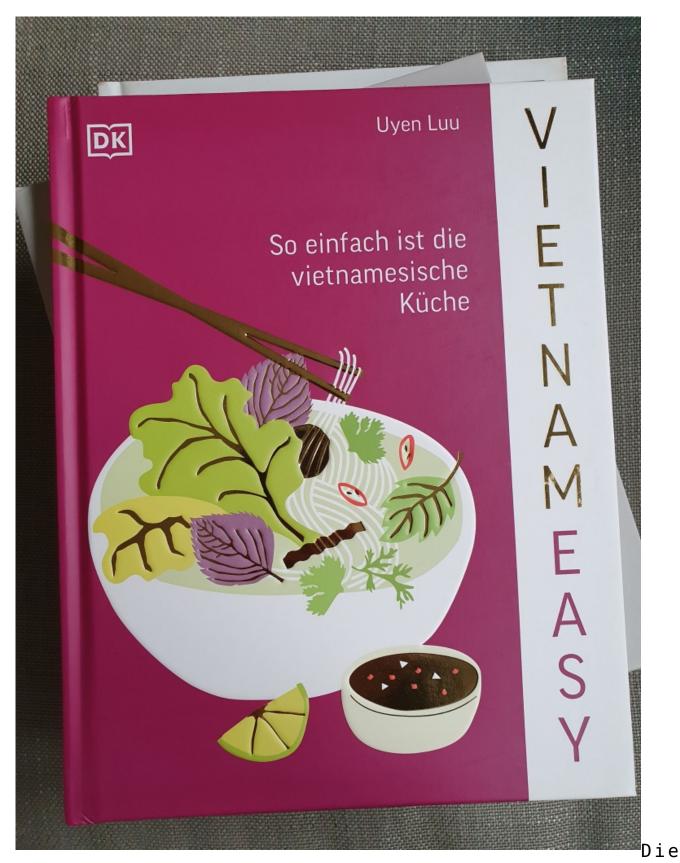
Habt eine genussvolle Restwoche, ihr Lieben! Eure Judith



Alexander Herrmann "Weil´s einfach gesünder ist" DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4412-2 Hardcover, 24,95 Euro

Buchvorstellung: "Vietnameasy" von Uyen Luu



vietnamesische Küche ist eine meiner Favoriten im asiatischen Raum. Neben Sushi, thailändischer und manchmal indischer Küche liebe ich diese einfache, frische und leichte Küche, deren Gerichte mit vielen Kräutern und leichten Reisnudeln daher kommen.

Uyen Luu schreibt in der Einleitung ihres Buchs, dessen Untertitel "So einfach ist die vietnamesische Küche" lautet: "Gutes, frisches Essen ist ein wichtiger Bestandteil im Leben der Vietnamesen, und sie essen, um zu genießen." So weit, so sympathisch. Blättern wir durchs Buch.



Inhalt

Die 8 Kapitel mit Rezepten werden begleitet von Einleitung, einem Kapitel "Die vietnamesische Speisekammer", "Meine Küchentipps" und schließlich von "Menüvorschlägen" und den gängigen Schlussteilen.



Man sieht mit einem Blick die Vielfalt und Leichtigkeit dieser Küche: viel Gemüse, Salate, Nudelsuppen mit diversen Einlagen und natürlich auch Süßes für die Naschkatzen. Bei den "Grundlagen" findet man Tipps zum Einweichen und Verarbeiten von Reisnudeln, Rezepte für selbstgemachte Pommes frites oder Nudeln, für selbst verfeinerte Saucen und sogar für verschiedene Kräutertees.

Die Rezepte sind klar gegliedert und werden begleitet von Wissenswertem zu den Zutaten, den Gerichten selbst oder zur Kombi mit anderen Rezepten.

Die Fotos machen definitiv Appetit und wenn man bestimmte Zutaten nicht da hat oder sie nicht findet, helfen vielleicht die "Hinweise" oder Tipps zur "Planung" weiter, die bei vielen Rezepten stehen und beispielsweise alternative Zutaten vorschlagen.



Kostprobe?

Ich könnte das halbe Buch ausprobieren, aber besonders lecker klingen für mich die "Soja-Auberginen mit Thaibasilikum", der "Papayasalat mit Schweinebauch, Garnelen & Grapefuit", die "Bánh Mì mit geröstetem Gemüse" und die "Cashew-Chili-Nudeln mit Wirsing & Blumenkohl". Letztere habe ich bereits getestet, allerdings ohne Blumenkohl. Die Pasta ist wunderbar herzhaft mit der Fischsauce, dem Knoblauch und dem Sesamöl. Alle Nudelsuppen klingen natürlich ebenfalls herrlich, vor allem jetzt im kalten Winter.

Als süßen Abschluss fände ich "Padanus-Eis" spannend, denn von Padanusblättern habe ich noch nie etwas gehört. Ein "Maniokkuchen" wäre aber auch mal was Anderes — den kann man auch mit Süßkartoffeln machen und das stelle ich mir schon mal super lecker vor.



Ich finde, das Buch gibt einen tollen Einblick in die Vielseitigkeit der vietnamesischen Küche und enthält viele schöne Rezepte, die Lust aufs Nachkochen machen und von denen viele auch wirklich alltagstauglich sind.

Jeder Vietnam-Fan oder alle, die es werden wollen, freuen sich sicher über dieses Kochbuch im Bücherregal!

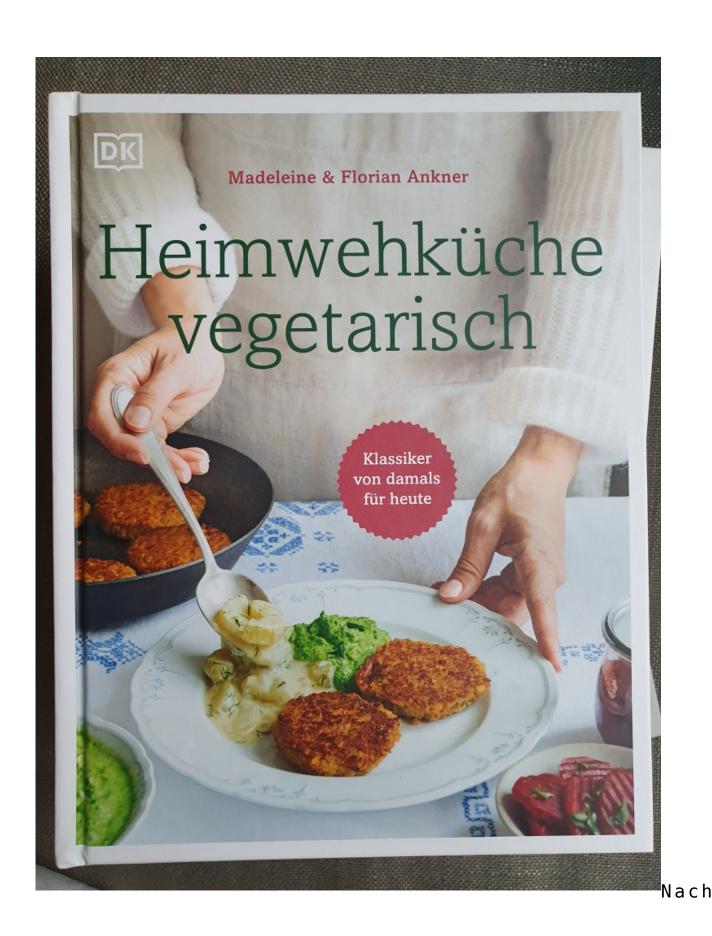


Mögt ihr die vietnamesische Küche? Habt ihr ein Lieblingsgericht? Bei unserem Stamm-Laden in der Stadt esse ich immer Reisnudeln mit vegetarischen frittierten Rollen, Salat und Kräutern.

Habt eine genussvolle Restwoche! Eure Judith

<u>Buchvorstellung:</u> "<u>Heimwehküche vegetarisch"</u>

von Madeleine & Florian Ankner



der "Apfelküche" ist die "Heimwehküche vegetarisch" das zweite Buch der Ankners in meiner Sammlung. Gerade traditionelle Küche ist ja häufig recht fleischlastig und obwohl ich hin und wieder gerne Fleisch esse, ernähre ich mich größtenteils vegetarisch/vegan, weshalb ich diese Sammlung von "Klassikern von damals und heute" ohne Fleisch großartig finde!

Die Autoren möchten mit diesem Buch dazu beitragen, fast vergessene Rohstoffe und Zutaten wieder ins Bewusstsein zu rücken und zu vermitteln: "Deutsche Küche schmeckt auch ganz ohne Fleisch."



Blätt

ert man durchs Buch und sieht die Vielfältigkeit der Gerichte – manche traditionell, manche moderner interpretiert – bekommt man sofort Appetit auf all diese vegetarischen Köstlichkeiten, die unsere Großeltern, Urgroßeltern und deren Vorfahren gekocht und genossen haben und man wird sich bewusst, dass die deutsche Küche eben nicht nur aus Sauerbraten und Bratwurst besteht.

Inhalt

Von den insgesamt 11 Kapiteln enthalten 7 Kapitel Rezepte. Viele Gerichte kennt man oder man hat zumindest mal von ihnen gehört. Natürlich ist die traditionelle Küche regional sehr unterschiedlich, weshalb sicher jeder neue Gerichte entdeckt. Zu manchen Rezepten gibt es noch einen kleinen Infotext über regionale Unterschiede der Gerichte, über Inhaltsstoffe, Namensgebung oder wie man das Gericht traditionell isst.

**
6 Vorwort
9 Die Wiederentdeckung der
deutschen Küche
11 Im Gespräch mit Slow Food
16 Kleinigkeiten und Abendbrot
48 Gemüsevielfalt
50 Suppen und Eintöpfe
Tilleonfriichte, die
kleinen Energiewunder
84 Deftige Hauptgerichte
128 Alte Getreidesorten
Tritiotive Urgetreide
134 Süß
168 Vorratskammer
188 Register

Kostprobe?

Fast alles sieht köstlich aus und ich bin sicher, mir würde jedes Gericht schmecken. Erinnerungen an meine Oma kamen bei den "Eiern in Senfsauce mit Bröseln und Petersilienkartoffeln", denn Senfeier hat meine Oma Gerda auch öfter gekocht. Ebenfalls ein leckerer Klassiker: "Kraut-Schupfnudeln", die es bei uns auch immer auf dem Weihnachtsmarkt gibt. Gefreut habe ich mich über die "Hoorische mit Spinat-Sauerrahm-Sauce und Röstzwiebeln", denn Hoorische sind bei uns in der Pfalz Kartoffelklöße halb/halb, also zur Hälfte mit rohen und gekochten Kartoffeln, weshalb sie ein "haariges/hoorisches" Aussehen bekommen. Und besonders glücklich war ich über die "Kartoffelsuppe mit Dampfnudeln" auf pfälzische Art. Die "Grumbeersupp" wird bei uns nämlich gern mit Zwetschgenkuchen oder Dampfnudeln gegessen. Letztere allerdings mit salziger Kruste, denn wir garen sie mit Fett und Salzwasser.

Als süßer Abschluss käme mir ein "Hirsebrei mit Erdbeerkompott" gerade recht, denn Hirse ist so lecker und wird viel zu selten aufgetischt. Spannend klingen auch die "Apfelklöße mit Nussbröseln und Beerenröster".



Mein Fazit: In diesem Buch entdeckt man viele alte Zutaten und Gerichte neu, lernt bisher unbekannte regionale Spezialitäten kennen und wenn man es bis jetzt noch nicht wusste, merkt man hoffentlich bei diesem Buch, dass auch vegetarische Heimwehküche "lecker und zeitgemäß" ist.

Ich hoffe, ihr habt genauso große Lust, alte Gerichte (wieder) zu entdecken und sicher in der einen oder anderen kulinarischen Erinnerung zu schwelgen.

Eine genussvolle Herbstzeit wünscht euch eure Judith

Madeleine & Florian Ankner "Heimwehküche vegetarisch" DK Verlag, 19,95 Euro ISBN: 978-3-8310-4247-0